



دفترچه راهنمای کشوگرم کن



Manufacturer of Stainless Steel & Glass Kitchen Sinks,
Kitchen Hoods, In-set Hobs, Built-in Ovens And microwaves.

فهرست :

۱	دست‌آورد های ایلیا استیل /
۲	پیشگفتار خدمات پس از فروش /
۳	تاریخچه ایلیا استیل /
۵	دستورالعمل های ایمنی مهم /
۶	امنیت کودکان /
۸	تمیز کردن و مراقبت /
۱۱	راهنمای دستگاه /
۱۲	کنترل پنل /
۱۳	تنظیمات عملکرد ها /
۱۵	ظرفیت /
۱۹	جدول پخت /
۲۴	سایر استفاده ها /
۲۸	دستورالعمل ایمنی برای نصب /
۳۳	راه های ارتباط با خدمات پس از فروش /

دستاوردهای ایلیا استیل

کارآفرین برجسته کشور در سال ۱۳۹۲
کارآفرین برتر بخش صنعت در سال ۱۳۹۸
صنعتگر نمونه استان تهران در سال ۱۳۹۲
صنعتگر نمونه استان تهران در سال ۱۳۹۴
صنعتگر نمونه استان تهران در سال ۱۳۹۶
صنعتگر نمونه استان تهران در سال ۱۳۹۸
دارنده لوح تقدیر سازمان صنایع و معادن استان تهران
دارنده لوح و تندیس زرین حمایت از حقوق مصرف کننده در سال ۱۳۹۲
دارنده لوح و تندیس زرین حمایت از حقوق مصرف کننده در سال ۱۳۹۸
دارنده لوح و تندیس زرین نهمین جشنواره ملی مدیران و تولید کنندگان جوان در سال ۱۳۹۴
دارنده لوح و تندیس زرین چهاردهمین جشنواره ملی مدیران و تولید کنندگان جوان در سال ۱۳۹۹
دارنده استاندارد اتحادیه اروپا CE
دارنده گواهینامه بین المللی مدیریت کیفیت محصول ISO 9001:2015
دارنده گواهینامه بین المللی رضایت مندی مشتریان ISO 10004:2012
دارنده گواهینامه بین المللی رسیدگی به شکایات مشتریان ISO 10002:2018
دارنده گواهینامه بین المللی مدیریت محیط زیست ISO 14001:2015
دارنده گواهینامه بین المللی ایمنی و بهداشت شغلی ISO 45001:2018
دارنده گواهینامه استاندارد ISO 17025 جهت آزمایشگاه آکرو دیتیه از مرکز ملی تایید صلاحیت ایران (NACI)





پیشگفتار خدمات پس از فروش

دفتر مرکزی خدمات پس از فروش ایلیا استیل ضمن تشکر و قدردانی از انتخاب شما، افتخار دارد که بهترین سرویس و خدمات را در اختیار شما قرار داده و در مدت زمان گارانتی با رعایت شروط ضمانت، نصب اولیه دستگاه و تامین قطعات اصلی و ارائه خدمت را برای شما مشتری عزیز تضمین نماید. مصرف کننده گرامی برای استفاده بهینه از محصولات ایلیا استیل (مایکروویو) نکات زیر را رعایت فرمائید:

پیشنهاد می شود قبل از استفاده از محصول این دفترچه را بطور کامل مطالعه نمایید. محصولات شامل گارانتی می باشد که توسط خدمات مرکزی ایلیا استیل نصب و راه اندازی شده، شرکت در قبال گارانتی و کسری محصولاتی که بدون هماهنگی با خدمات مرکزی نصب و راه اندازی شده باشد مسئولیتی ندارد. لطفاً از باز کردن درب کارتن محصول خودداری ننمائید، در غیر این صورت خدمات مرکزی در قبال کسری قطعات احتمالی مسئولیتی ندارد.

تلفن خدمات پس از فروش (سراسر کشور)
۰۲۱-۵۳۱۳۶

تاریخچه ایلیا استیل

گروه صنعتی فردوس کاران امید (ایلیا استیل) از سال ۱۳۸۰ در زمینه تولید لوازم خانگی و همچنین واردات و فروش ورق های استنلس استیل پا به عرصه صنعت گذاشته و سپس توانست با تکیه بر دانش و تجربه کسب شده در حوزه لوازم خانگی در سال ۱۳۸۴ کارخانه تولید سینک ظرفشویی را در زمینی به مساحت ۱۵۰۰۰ متر مربع در شهرک صنعتی پرند با برند ایلیا استیل را اندازی کند و به موازات آن کارخانه تولید اجاق گاز صفحه ای، اجاق گاز مبله، هود آشپزخانه، فرو مایکروویو توکار نیز در زمینی به مساحت ۳۰۰۰۰ متر مربع مورد بهره برداری قرار گرفت.

هم اکنون برند ایلیا استیل به عنوان یکی از پیشگامان صنعت تولید لوازم توکار آشپزخانه، با استفاده از تکنولوژی نوین و روز دنیا و به کار گیری کادری مجرب و متخصص توانسته است سهم بزرگی از بازار ایران را به خود اختصاص دهد.

مدیریت ایلیا استیل بیشتر از فروش کالا به رضایت مشتریان اهمیت داده و آگاهی و نیاز مشتریان و تامین آن را سرمنشاء تلاش های خود قرار داده است، به طوری که دقت در مراحل تولید و سیستم اطمینان کنترل کیفی، محصولات ایلیا استیل را از مرغوبیت خاصی برخوردار ساخته که برای مصرف کننده اعتماد به ارمغان می آورد.

افتخار ما رضایت مشتریان ماست که در سایه استقرار سیستم خدمات پس از فروش سراسری و خدمت رسانی به مصرف کنندگان عزیز و همچنین ضمانت به همراه نصب رایگان محصولات موجبات رضایتمندی همراهان خود را فراهم کرده و در راستای دستیابی به مشتری مداری که سرلوحه کار ماست بکوشیم.

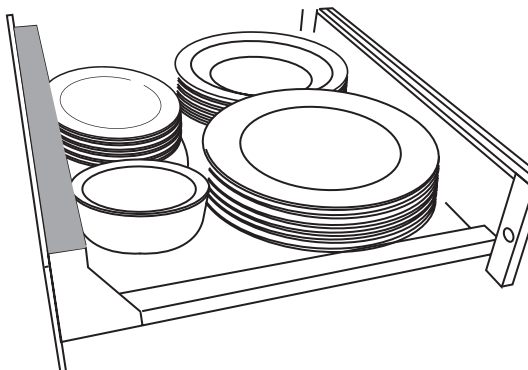
به خود میبایم که ایلیا استیل همراه با شما خوبان و در دل خانه هایتان می باشد.

ایلیا استیل در دل خانه ی تو



دفترچه راهنما کشو گرم کن تو کار

مدل: IW101 / IW102



برای اجتناب از خطر حوادث یا آسیب به دستگاه، ضروری است این دستورالعمل را قبل از نصب و استفاده برای اولین بار بخوانید. این دستورالعمل را به دقت نگهداری کنید

هشدار ها و دستورالعمل های ایمنی

این دستگاه مطابق با تمامی الزامات امنیتی مربوطه است. با این حال، استفاده نامناسب از آن می تواند منجر به آسیب فردی و صدمه به دارایی ها شود. برای اجتناب از خطر حوادث و صدمه به دستگاه، لطفاً قبل از نصب و استفاده از دستگاه برای اولین بار، این دستورالعمل ها را که حاوی نکات مهمی در مورد نصب، امنیت، استفاده و حفظ و نگهداری هستند به دقت بخوانید.

هشدار ها و دستورالعمل های امنیتی

کاربرد صحیح (درست)

- این دستگاه برای استفاده تجاری طراحی نشده است. این دستگاه برای استفاده در خانه های محلی و محیط های کاری و مسکونی مشابه در نظر گرفته شده است.
- این دستگاه برای استفاده در فضای باز در نظر گرفته نشده است.
- این دستگاه تنها برای استفاده توکار در نظر گرفته شده است؛ همانطور که در دستورالعمل های عملیات و نصب گفته شده است. هر استفاده دیگری توسط تولید کننده پشتیبانی نشده و می تواند خطرناک باشد.
- این دستگاه می تواند توسط افرادی که توانایی فیزیکی، حسی یا ذهنی کمتری دارند یا تجربه و دانش ندارند، استفاده شود؛ و تنها زمانی این کار امکان پذیر است که در حال استفاده از دستگاه نظارت (سرپرست) داشته و به آن ها نشان داده شده باشد چگونه از این دستگاه به روشی امن استفاده کرده و خطرات آن را درک کنند.
- این دستگاه برای استفاده در خانه و کاربردهای مشابهی مانند موارد زیر در نظر گرفته شده است:
 - آشپزخانه کارکنان در فروشگاه ها، دفاتر و سایر محیط های کاری
 - خانه های مزارع
 - مهمانان هتل و سایر محیط های مسکونی
 - اقامت گاه های تخت و صبحانه



امنیت کودکان

- کودکان زیر ۸ سال باید از این دستگاه دور باشند مگر اینکه مدام تحت نظارت باشند.
- کودکان ۸ سال و بزرگ تر تنها زمانی از این دستگاه می توانند استفاده کنند که به آن ها نشان داده شده باشد چگونه از دستگاه به صورت امن استفاده کرده و خطرات آن را درک کنند.
- کودکان نباید اجازه تمیز کردن دستگاه را بدون نظارت داشته باشند.
- این دستگاه اسباب بازی نیست! برای اجتناب از آسیب دیدن، به کودکان اجازه ندهید با این دستگاه یا کنترل های آن بازی کنند.
- هنگامی که از این دستگاه استفاده می شود، دستگاه داغ (گرم) شده و مدتی پس از خاموش کردن آن نیز گرم می ماند. کودکان را از دستگاه دور کنید تا زمانی که خنک شده و هیچ خطر سوختگی وجود نداشته باشد.
- بسته بندی، به عنوان مثال، نوار چسبناک، پلی استیرین و بسته بندی های پلاستیکی، باید از دسترس نوزادان و کودکان دور بماند. خطر خفگی برای آن ها وجود دارد. تمامی بسته بندی ها را هر چه سریع تر به صورت امن دفع یا بازیافت کنید.

امنیت فنی

- نصب، نگهداری و تعمیر تنها توسط یک شخص ماهر و باتجربه بر اساس مقررات امنیتی ملی و داخلی انجام شود. نصب، نگهداری و تعمیرات توسط اشخاص بی تجربه می تواند خطرناک باشد.
- یک دستگاه صدمه دیده می تواند خطرناک باشد. قبل از نصب، دستگاه را برای نشانه های محسوسی از صدمه، بررسی کنید. از دستگاه صدمه دیده استفاده نکنید.
- امنیت الکتریکی این دستگاه تنها زمانی می تواند تضمین شود که به درستی ارت شده باشد. مهم است که این الزام امنیتی اولیه مشاهده و به طور منظم آزمایش شود، و اگر شکی وجود داشت، سیستم برق خانه باید توسط یک متخصص برق بازرسی شود.

- برای اجتناب از خطر صدمه دیدن دستگاه، اطمینان حاصل کنید قبل از اتصال دستگاه به منبع تغذیه اصلی، داده های اتصال (فرکانس و ولتاژ) در صفحه داده مربوط به تغذیه خانه باشند. اگر شک دارید با یک برق کار حرفه ای مشورت کنید.
- دستگاه را با سه راهی به منبع تغذیه برق اصلی وصل نکنید زیرا امنیت مورد نیاز دستگاه را تأمین نمی کنند (به عنوان مثال خطر گرمای بیش از حد وجود دارد).
- به دلایل امنیتی، این دستگاه تنها باید زمانی استفاده شود که به صورت توکار نصب شده باشد.
- این دستگاه نباید در مکان های نامطلوب استفاده شود (به عنوان مثال کشتی).
- بدنه دستگاه را باز نکنید. دستکاری در اتصالات برقی یا اجزا و قطعات مکانیکی برای کاربر بسیار خطرناک بوده و می تواند باعث خرابی شود.
- با وجود این که دستگاه تحت خدمات پس از فروش است، تعمیرات تنها باید توسط یک تکنسین انجام شود. در غیر این صورت خدمات پس از فروش باطل می شود.
- تولیدکننده تنها زمانی می تواند امنیت دستگاه را تضمین کند که تعویض قطعات توسط خود تولیدکننده انجام شده باشد. قطعات معیوب تنها باید با قطعات اصلی تعویض شود.
- دوشاخه باید در حین نصب، نگهداری و تعمیرات از کابل اتصال منبع اصلی تغذیه جدا شود. اطمینان حاصل کنید برق تا زمان نصب و هر کار حفظ و نگهداری و تعمیر قطع است.
- در صورتی که دوشاخه از سیم برق جدا شده یا دستگاه دارای دوشاخه نیست، باید اتصال به برق توسط یک شخص آموزش دیده انجام شود.
- در مناطقی که ممکن است دستگاه در معرض آلودگی سوسک یا سایر حیوانات موذی قرار گیرد، تمیز کردن دستگاه و محیط اطراف را مورد توجه قرار دهید. هر آسیبی که ممکن است سوسک ها یا سایر حشرات موذی به وجود آورند، توسط خدمات پس از فروش پوشش داده نخواهند شد.
- اگر سیم برق صدمه دیده است، باید توسط تولیدکننده، نماینده خدمات یا اشخاص آموزش دیده تعویض شود تا از بروز حادثه پیشگیری گردد.
- سیم برق تنها می تواند از طریق سوراخ زیر کابینت رد شود تا از برخورد آن با صفحه پشتی فر، جلوگیری شود.



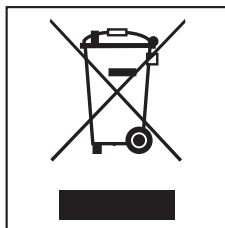
استفاده صحیح

- این کشو برای گرم نگه داشتن غذا طراحی شده است و نه گرم کردن آن. اطمینان حاصل کنید غذا قبل از قرار گرفتن در کشو گرم کننده، داغ شده است.
- کشو یا ظروف داغ می تواند باعث سوختگی شما شود. از دست های خود با دستکش یا دستگیره مقاوم در برابر حرارت مراقبت کنید. اجازه ندهید مرطوب یا خیس شوند زیرا این کار باعث می شود حرارت از طریق مواد سریع تر منتقل شده و خطر سوختگی برای شما دارد.
- هیچ ظرف پلاستیکی یا شی قابل اشتعالی را در کشو گرم کن قرار ندهید چرا که در زمان روشن بودن دستگاه می توانند ذوب شده یا باعث آتش سوزی شوند.
- به دلیل ساطع شدن دمای بالا، اشیاء نزدیک دستگاه در زمان استفاده از آن ممکن است مشتعل شوند. از دستگاه برای گرم کردن خانه استفاده نکنید.
- هرگز تشک ضدلغزش ارائه شده با دستگاه را با دستمال حوله ای آشپزخانه یا موارد مشابه تعویض نکنید.
- اگر کشو را بیش از حد پر کنید یا بر روی آن بنشینید یا به آن تکیه دهید، گرداننده های تلسکوپی آن مقاوم در برابر حرارت ساخته شده از شیشه، چینی و غیره استفاده کنید.
- هنگامی که کشو پر را باز و بسته می کنید مراقب باشید مایع درون آن به بیرون ترشح نکرده و به دریچه ها نپاشد. این امر می تواند باعث اتصال کوتاه دستگاه شود.
- اگر دما بسیار پایین باشد، باکتری در غذا ایجاد می شود. اطمینان حاصل کنید دمای کافی بالایی برای گرم نگه داشتن غذا تنظیم کرده اید.

تمیز کردن و مراقبت

- خطر صدمه
- از دستگاه بخارشو برای تمیز کردن این دستگاه استفاده نکنید. بخار می تواند به اجزای برقی برسد و باعث اتصال کوتاه شود.
- هنگام تمیز کردن، دستگاه را در آب یا سایر مایعات غوطه ور نکنید.

لطفا همراه با زباله های خانگی دفع نشود .



لطفا جهت بازیافت به نزدیک ترین مرکز بازیافت محله خود مراجعه کنید ، یا با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید . در نظر داشته باشید که در زمان نگهداری برای بازیافت از دسترس کودکان دور نگه داشته شود .

مراقبت از محیط دفع مواد بسته بندی

بسته بندی دستگاه از موادی که دوستدار محیط زیست هستند انتخاب شده است و باید بازیافت شود .
اطمینان حاصل کنید بسته بندی پلاستیکی، کیسه ها و غیره به شکل امن دفع شده و نوزادان و کودکان را از دسترسی به آن ها دور نگه دارید. خطر خفگی.

دفع دستگاه قدیمی

دستگاه های الکتریکی و الکترونیکی اغلب دارای موادی هستند که اگر به درستی نگهداری یا دفع نشوند، می توانند خطرات بالقوه ای برای سلامتی انسان و محیط ایجاد کنند. با این وجود، این موارد برای عملکرد صحیح دستگاه شما ضروری هستند.



اطلاعات مهم

اتصال برقی

دستگاه با دو شاخه مجهز شده و تنها باید با سوکت ارث شده به درستی نصب شده، متصل شود. تنها یک برق کار ماهر که با مقررات نصب سوکت یا تعویض کابل اتصال آشنایی دارد می تواند کار را انجام دهد. اگر دو شاخه در ادامه نصب دیگر در دسترس نیست، یک کلید جداکننده تمام قطب باید در سمت نصب با فاصله تماس حداقل ۳ میلیمتر وجود داشته باشد.

قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار

یک تست نمایش به مدت ۱۰ ثانیه بعد از اینکه دستگاه نصب شد و پس از قطع برق انجام می شود. فن در همین زمان روشن می شود. دستگاه نمی تواند در این مدت زمان کار کند. لطفاً برچسب داده های دستگاه ارائه شده با این دفترچه را در فضای ارائه شده در بخش خدمات پس از فروش دفترچه بچسبانید.

تمیز کردن و روشن کردن برای اولین بار

- هر فویل محافظتی و برچسب چسبیده به دستگاه را بردارید.
- تشک ضدلغزش و در صورت امکان، دندانeshو را از کشو درآورده و هر دو را با آب گرم و کمی مایع ظرفشویی بشوید. با استفاده از یک پارچه نرم آن را خشک کنید.
- داخل و خارج دستگاه را فقط با یک پارچه مرطوب پاک کرده و سپس با یک پارچه نرم خشک کنید.
- تشک ضدلغزش و دندانeshو (در صورت امکان) را جایگذاری کنید.
- سپس کشو خالی را حداقل دو ساعت گرم کنید.
- دستگاه را با لمس (▶) حسگر روشن کنید.

- حسگر  را مکرراً لمس کنید تا زمانی که LED روشن شود.
 - حسگر  را مکرراً لمس کرده تا زمانی که LED لامپ های سمت راست روشن شوند.
 - حسگر را مکرراً لمس کنید تا زمانی که لامپ ۲ ساعت روشن شود.
 - کشو را ببندید.
- کشو گرم نگهدارنده با مکانیزم بسته شدن خودکار نرم متناسب شده است.
- همچنین یک کلید تماس دارد که تضمین می کند المنت گرم کردن و فن در دستگاه تنها زمانی کار می کنند که کشو بسته باشد.
- اجزای فلزی دارای پوشش محافظ هستند که ممکن است با گرم شدن برای اولین بار بوی خفیفی ایجاد کنند.
- بو و هر بخاری پس از یک زمان کوتاهی از بین می رود و نشان دهنده اتصال غلط یا خرابی دستگاه نیست. اطمینان حاصل کنید در حالی که دستگاه برای اولین بار گرم می شود، آشپزخانه به خوبی تهویه می شود.

راهنمایی دستگاه



(۱) کنترل پنل

- (۲) تشک ضد لغزش: برای ثابت نگه داشتن ظروف (لوازم جانبی انتخابی)
- برای کشو بدون دسته: وسط کشو را باز و بسته شدن آن فشار دهید. هنگامی که کشو را باز می کنید، به آهستگی بیرون می آید. سپس می توانید در همان راستا آنرا بیرون بکشید.



کنترل پنل



 برای گرم کردن فنجان ها و شیشه ها

 برای گرم کردن بشقاب ها و ظروف

 برای گرم نگه داشتن غذا

 برای تنظیم دما

 برای تنظیم مدت زمان

 برای تنظیم دما و زمان

 دکمه کنسل کردن

 دکمه شروع

این دستگاه می تواند به طور همزمان برای گرم نگه داشتن غذا و گرم کردن بشقاب ها و ظروف استفاده شود. اما غذا باید به شکل مناسب بسته بندی شده و ظرف ها در زمان پایان کار خشک شوند. مراقب باشید. بشقاب ها زمان بیشتری برای گرم شدن نیاز دارند، اما این عملکرد می تواند آن ها را بسیار داغ کند.

عملیات

تنظیمات عملکردها

(۱) در حالت صبر کردن، دکمه  را برای شروع عملکرد گرم کردن فنجان ها و شیشه ها با دمای ۴۰

درجه سانتی گراد، فشار دهید.

(۲) دمای ۴۰ درجه سانتی گراد نمایش داده خواهد شد.

(۳) + یا - را برای تنظیم دما لمس کنید.

این دستگاه می تواند به طور همزمان برای گرم نگه داشتن غذا و گرم کردن بشقاب ها و ظروف استفاده شود. اما غذا باید به شکل مناسب بسته بندی شده و ظرف ها در زمان پایان کار خشک شوند. مراقب باشید. بشقاب ها زمان بیشتری برای گرم شدن نیاز دارند، اما این عملکرد می تواند آن ها را بسیار داغ کند.

عملیات

تنظیمات عملکردها

- (۱) در حالت صبر کردن، دکمه $\square$ را برای شروع عملکرد گرم کردن فنجان ها و شیشه ها با دمای ۴۰ درجه سانتی گراد، فشار دهید.
- (۲) دمای ۴۰ درجه سانتی گراد نمایش داده خواهد شد.
- (۳) + یا - را برای تنظیم دما لمس کنید.
- (۴) $\odot$ و سپس + یا - را برای تنظیم زمان گرم کردن لمس کنید.
- (۵) $\odot$ را برای ذخیره دما و زمان لمس کنید.
- (۶) در را ببندید. یک صدای بوق کوتاه شنیده خواهد شد. سپس دستگاه شروع به کار خواهد کرد.

توجه:

- (۱) در طول تنظیم پارامترها، می توانید کلید های دیگر را برای تغییر عملکرد از جمله، $\square$ و $\equiv$ و $\equiv$ فشار دهید.
- (۲) قبل از بستن در، می توانید $\square$ را برای کنسل کردن تنظیمات فشار دهید و دستگاه به حالت انتظار برخواهد گشت.
- (۳) در طول پروسه کار، در را برای وارد کردن حالت تنظیم پارامترها باز کرده و سپس + و - را برای تنظیم دما فشار دهید.



می توانید ① یا ② را برای تغییر پارامتری که می خواهید تنظیم کنید، فشار دهید. سپس ③ را برای ذخیره تنظیمات فشار دهید.

④ پس از ذخیره تنظیمات به صورت بالا، می توانید ⑤ را برای وارد شدن به حالت انتظار فشار دهید یا در را برای شروع کار ببندید.

مشخصات

① هنگامی که برق به دستگاه وارد شد، در را باز کنید. بوق یک بار به صدا درخواهد آمد و دستگاه وارد حالت انتظار می شود، عدد صفر نمایش داده خواهد شد.

② در پروسه تنظیم ساعت، اگر هیچ عملیاتی در طول ۳ دقیقه وجود نداشته باشد، فر به حالت انتظار بر خواهد گشت.

③ پس از فشار دادن صحیح دکمه، زنگ یک بار به صدا درخواهد آمد.

④ زمانی که پخت تمام شده است، این بوق سه بار به صدا در خواهد آمد.

تنظیمات دما

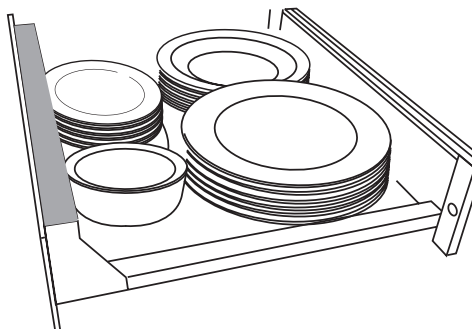
هر عملکرد دارای محدوده دمای خود است. دماهای توصیه شده تنظیم کارخانه با حروف پرننگ چاپ شده است. دما می تواند به صورت ۵ درجه ای تغییر کند. دمای آخر انتخاب شده به طور خودکار بعد از روشن شدن کشتو، فعال می شود و در صفحه نمایش نشان داده می شود.

Temperature °C		
		
40	60	60
45	65	65
50	70	70
55	75	75
60	80	80

- مقادیر تقریبی دما، اندازه گرفته شده در میان کشتو در زمان خالی بودن آن

ظرفیت

مقداری که می توان کشتو را پر کرد بستگی زیادی به اندازه و وزن ظروف شما دارد. کشتو را بیش از حد پر نکنید. حداکثر باری که کشتو می تواند تحمل کند ۲۵ کیلوگرم است. تحت حداکثر ظرفیت تحمل، کشتو باید به آهستگی باز یا بسته شود.



مثال های بارگیری نشان داده شده در اینجا تنها جهت پیشنهاد هستند.

- گرم کردن ظروف غذاخوری:

۶ بشقاب غذاخوری	۲۶ سانتی متر
۶ بشقاب سوپ خوری	۲۳ سانتی متر
۶ ظرف دسر خوری	۱۹ سانتی متر
۱ بشقاب بیضی شکل (دیس)	۳۲ سانتی متر
۱ کاسه متوسط	۱۶ سانتی متر
۱ کاسه کوچک	۱۳ سانتی متر



گرم نگه داشتن غذا / تنظیمات

جدول

تنظیم دما	ظرف را ببوشانید ؟	غذا
۶۵	بله	استیک (کم پخته شده)
۸۰	بله	پخت/خوراک
۷۵	بله	گوشت سرخ شده
۸۰	بله	دیزی
۸۰	خیر	تکه های ماهی
۸۰	بله	گوشت در سس
۸۰	بله	سبزیجات در سس
۸۰	بله	گولاش (تاس کباب)
۷۵	بله	پوره سیب زمینی
۸۰	بله	غذا جهت سرو
۷۵	بله	سیب زمینی پخته شده سیب زمینی تازه
۸۰	خیر	گوشت ورقه شده با نان
۸۰	خیر	پنکیک / پنکیک سیب زمینی
۸۰	خیر	پیتزا
۸۰	بله	سیب زمینی آب پز
۸۰	بله	آب گوشت
۸۰	خیر	اشترودل
۶۵	خیر	برای گرم کردن نان
۶۵	خیر	برای گرم کردن رول

- بستگی به مدل دارد.
- ظروف بستگی به مقدار یا نوع غذا یا نوع دستور پخت دارد.

پخت با دمای کم

این عملکرد چیست؟

فرآیند پختی است که در آن دمای پخت به اندازه یا نزدیک به دمای نهایی مورد نظر است. در پخت سنتی، دمای پخت همیشه بالاتر از دمای آماده سرو مطلوب می رود. با پخت دمای کم، گوشت در دمای کمتر در مدت زمان طولانی پخته می شود. با استفاده از این روش، گوشت مایع کمتری از دست می دهد (شکست کمتر مولکول ها)، ویژگی کیفیت غذا (ویتامین ها، پروتئین ها و سایر موارد) و تازگی آن حفظ شده، طعم و آبدار بودن آن دست نخورده باقی می ماند. این روش پخت به ویژه برای قطعات بزرگ و لطیف گوشت مناسب است. برای دقت کار، توصیه می کنیم از یک دماسنج اختصاصی غذا برای نظارت بر دما استفاده کنید.

دمای هسته

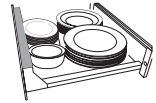
غذا را می توان تا دمای هسته تا ۷۰ درجه سانتی گراد در کشوی گرم کننده غذا پخت. گوشتی که نیاز به پخته شدن تا دمای هسته بالاتر از ۷۰ درجه سانتی گراد دارد، برای پخت در کشو گرم کن مناسب نیست.

خواندن دمای هسته، اطلاعاتی در مورد درجه پخت در وسط تکه گوشت ارائه می دهد. هرچه دمای هسته کمتر باشد، وسط گوشت کمتر پخته است:

۴۵ تا ۵۰ درجه سانتی گراد = کم پخته شده

۵۵ تا ۶۰ درجه سانتی گراد = متوسط

۶۵ درجه سانتی گراد = به خوبی پخته شده



چگونه از آن استفاده کنیم

۱. کتو گرم کن را به مدت ۱۵ دقیقه تا دمای ۷۰ درجه سانتی گراد از پیش گرم کنید.
۲. روی گوشت را به خوبی با نایلون بپوشانید.
۳. مدت زمان پخت بستگی به اندازه تکه های گوشت دارد (جدول را بررسی کنید).
۴. گوشت پوشانده شده را در بشقاب قرار داده و از یک کرنومتر برای محاسبه زمان استفاده کنید.
۵. گوشت را بریان کنید تا طعم دار شود (جدول را بررسی کنید).

جدول پخت

گوشت گاو و گوساله				
تکه (بخش)	ضخامت	پخته و آماده بودن	زمان	زمان پخت و نشانه ها
فیله کامل	۵۰ میلیمتر	کم پخت متوسط کاملاً پخته شده	۱ ساعت و ۳۵ دقیقه ۲ ساعت و ۳۵ دقیقه ۳ ساعت و ۳۰ دقیقه	۹۰ ثانیه برای سمت خارجی با قدرت کامل دستگاه ۲ دقیقه، برای سمت خارجی با قدرت متوسط - بالا دستگاه
	۶۰ میلیمتر	کم پخت متوسط کاملاً پخته شده	۱ ساعت و ۴۵ دقیقه ۲ ساعت و ۵۰ دقیقه ۴ ساعت	۹۰ ثانیه برای سمت خارجی با قدرت کامل دستگاه ۳ دقیقه، برای سمت خارجی با قدرت متوسط - بالا دستگاه
	۷۰ میلیمتر	کم پخت متوسط کاملاً پخته شده	۲ ساعت ۳ ساعت ۴ ساعت	۹۰ ثانیه برای سمت خارجی با قدرت کامل دستگاه ۳ دقیقه، برای سمت خارجی با قدرت متوسط - بالا دستگاه
	۲۰ میلیمتر	کم پخت متوسط کاملاً پخته شده	۵۰ دقیقه ۱ ساعت و ۳۰ دقیقه ۲ ساعت	۹۰ ثانیه برای سمت خارجی با قدرت کامل دستگاه ۲ دقیقه، برای سمت خارجی با قدرت متوسط - بالا دستگاه
	۳۰ میلیمتر	کم پخت متوسط کاملاً پخته شده	۱ ساعت و ۵ دقیقه ۱ ساعت و ۵۰ دقیقه ۲ ساعت و ۲۰ دقیقه	۹۰ ثانیه برای سمت خارجی با قدرت کامل دستگاه ۳ دقیقه، برای سمت خارجی با قدرت متوسط - بالا دستگاه
	۴۰ میلیمتر	کم پخت متوسط کاملاً پخته شده	۱ ساعت و ۵ دقیقه ۱ ساعت و ۵۰ دقیقه ۲ ساعت و ۲۰ دقیقه	۲ دقیقه، برای سمت با قدرت متوسط - بالا دستگاه ۴ دقیقه، برای سمت خارجی با قدرت متوسط - بالا دستگاه
گوشت بریده شده به شکل بیضی دنده گاو یا گوساله استخوان T استیک کفل	۶۰ میلیمتر	کم پخت متوسط کاملاً پخته شده	۱ ساعت و ۴۵ دقیقه ۲ ساعت و ۵۰ دقیقه ۴ ساعت	۴ دقیقه، برای سمت خارجی با قدرت متوسط - بالا دستگاه ۶ دقیقه برای سمت خارجی با قدرت متوسط دستگاه
	۷۰ میلیمتر	کم پخت متوسط کاملاً پخته شده	۲ ساعت ۳ ساعت ۴ ساعت و ۴۰ دقیقه	۴ دقیقه، برای سمت خارجی با قدرت متوسط - بالا دستگاه ۶ دقیقه برای سمت خارجی با قدرت متوسط دستگاه
	۸۰ میلیمتر	کم پخت متوسط کاملاً پخته شده	۲ ساعت و ۲۰ دقیقه ۳ ساعت و ۳۰ دقیقه ۵ ساعت و ۴۰ دقیقه	۴ دقیقه، برای سمت خارجی با قدرت متوسط - بالا دستگاه ۶ دقیقه برای سمت خارجی با قدرت متوسط دستگاه



گوشت خوک				
تکه (پختی)	ضخامت	پخته و آماده بودن	زمان	زمان پخت و نشانه ها
فیله کامل	۴۰ میلیمتر	متوسط	۲ ساعت و ۲۰ دقیقه	۹۰ ثانیه برای سمت خارجی با قدرت کامل دستگاه
		کاملاً پخته شده	۳ ساعت و ۳۰ دقیقه	۳ دقیقه، برای سمت خارجی با قدرت متوسط - بالا دستگاه
	۵۰ میلیمتر	متوسط	۲ ساعت و ۳۵ دقیقه	۹۰ ثانیه برای سمت خارجی با قدرت کامل دستگاه
		کاملاً پخته شده	۳ ساعت و ۲۵ دقیقه	۳ دقیقه، برای سمت خارجی با قدرت متوسط - بالا دستگاه
	۶۰ میلیمتر	متوسط	۳ ساعت	۹۰ ثانیه برای سمت خارجی با قدرت کامل دستگاه
		کاملاً پخته شده	۴ ساعت و ۵ دقیقه	۳ دقیقه، برای سمت خارجی با قدرت متوسط - بالا دستگاه
ران نمک زده استخوان دار Roulades گوشت خوک سرخ شده گوشت خوک کامل	۳۰ میلیمتر	متوسط	۱ ساعت و ۵۰ دقیقه	۲ دقیقه برای سمت خارجی با قدرت کامل دستگاه
		کاملاً پخته شده	۲ ساعت و ۴۰ دقیقه	۳ دقیقه، برای سمت خارجی با قدرت متوسط - بالا دستگاه
	۴۰ میلیمتر	متوسط	۲ ساعت و ۲۰ دقیقه	۲ دقیقه برای سمت خارجی با قدرت کامل دستگاه
		کاملاً پخته شده	۳ ساعت و ۲۵ دقیقه	۳ دقیقه، برای سمت خارجی با قدرت متوسط - بالا دستگاه
	۵۰ میلیمتر	متوسط	۲ ساعت و ۳۵ دقیقه	۴ دقیقه، برای سمت با قدرت متوسط - بالا دستگاه
		کاملاً پخته شده	۳ ساعت و ۲۵ دقیقه	۶ دقیقه، برای سمت خارجی با قدرت متوسط دستگاه
	۶۰ میلیمتر	متوسط	۳ ساعت	۴ دقیقه، برای سمت خارجی با قدرت متوسط دستگاه
		کاملاً پخته شده	۴ ساعت و ۵ دقیقه	۶ دقیقه برای سمت خارجی با قدرت متوسط دستگاه
	۷۰ میلیمتر	متوسط	۳ ساعت و ۲۰ دقیقه	۴ دقیقه، برای سمت خارجی با قدرت متوسط دستگاه
		کاملاً پخته شده	۴ ساعت و ۵۴ دقیقه	۶ دقیقه برای سمت خارجی با قدرت متوسط دستگاه
	۸۰ میلیمتر	متوسط	۳ ساعت و ۴۰ دقیقه	۴ دقیقه، برای سمت خارجی با قدرت متوسط دستگاه
		کاملاً پخته شده	۵ ساعت و ۳۰ دقیقه	۶ دقیقه برای سمت خارجی با قدرت متوسط دستگاه
گوشت خوک خرد شده	۱۰ میلیمتر	متوسط	۱ ساعت و ۱۰ دقیقه	۶۰ ثانیه برای یک سمت با قدرت کامل دستگاه
		کاملاً پخته شده	۲ ساعت و ۳۰ دقیقه	۲ دقیقه برای یک سمت با قدرت کامل دستگاه
	۲۰ میلیمتر	متوسط	۱ ساعت و ۳۰ دقیقه	۹۰ ثانیه برای یک سمت با قدرت کامل دستگاه
		کاملاً پخته شده	۲ ساعت و ۱۰ دقیقه	۳ دقیقه برای یک سمت با قدرت کامل دستگاه

گوشٲ طيور				
تكه (پخشي)	ضخامت	پخته و آماده بودن	زمان	زمان پخت و نشانه ها
سینه مرغ	۲۵ ميليمتر	متوسط	۱ ساعت و ۳۰ دقيقه	۶۰ ثانيه براي سمت خارجي با قدرت كامل دستگاه
		كاملا پخته شده	۲ ساعت	۹۰ ثانيه براي سمت خارجي با قدرت كامل دستگاه
	۳۵ ميليمتر	متوسط	۱ ساعت و ۴۵ دقيقه	۶۰ ثانيه براي سمت خارجي با قدرت كامل دستگاه
		كاملا پخته شده	۳ ساعت و ۲۰ دقيقه	۹۰ ثانيه براي سمت خارجي با قدرت كامل دستگاه
سینه اردك (ماگرت)	۳۰ ميليمتر	خام	۱ ساعت	۴ دقيقه براي سمت پوست با قدرت متوسط- بالا دستگاه
		متوسط	۱ ساعت و ۳۰ دقيقه	۴ دقيقه براي سمت پوست با قدرت متوسط- بالا دستگاه
		كاملا پخته شده	۲ ساعت	۴ دقيقه براي سمت پوست با قدرت متوسط- بالا دستگاه
	۴۰ ميليمتر	خام	۱ ساعت و ۴۵ دقيقه	۴ دقيقه براي سمت پوست با قدرت متوسط- بالا دستگاه
		متوسط	۱ ساعت و ۲۰ دقيقه	۴ دقيقه براي سمت پوست با قدرت متوسط- بالا دستگاه
		كاملا پخته شده	۳ ساعت	۴ دقيقه براي سمت پوست با قدرت متوسط- بالا دستگاه
سینه بوقلمون	۴۰ ميليمتر	متوسط	۲ ساعت و ۳۵ دقيقه	۴ دقيقه، براي سمت با قدرت متوسط- بالا دستگاه
		كاملا پخته شده	۳ ساعت و ۲۵ دقيقه	۶ دقيقه، براي سمت خارجي با قدرت متوسط دستگاه
	۵۰ ميليمتر	متوسط	۳ ساعت	۴ دقيقه، براي سمت خارجي با قدرت متوسط دستگاه
		كاملا پخته شده	۴ ساعت و ۵ دقيقه	۶ دقيقه براي سمت خارجي با قدرت متوسط دستگاه
(جگر اردك يا غاز)	۱۰ ميليمتر	متوسط	۳۰ دقيقه	۶۰ ثانيه براي هر سمت با قدرت كامل دستگاه
	۲۰ ميليمتر	متوسط	۴۰ دقيقه	۶۰ ثانيه براي هر سمت با قدرت كامل دستگاه
	۳۰ ميليمتر	متوسط	۵۰ دقيقه	۶۰ ثانيه براي هر سمت با قدرت كامل دستگاه
(جگر كامل جگر اردك يا غاز)	۳۵ ميليمتر	متوسط	۴۸ دقيقه	۹۰ ثانيه براي سمت خارجي با قدرت كامل دستگاه
	۴۵ ميليمتر	متوسط	۱ ساعت	۹۰ ثانيه براي سمت خارجي با قدرت كامل دستگاه
	۵۵ ميليمتر	متوسط	۱ ساعت و ۱۵ دقيقه	۹۰ ثانيه براي سمت خارجي با قدرت كامل دستگاه



گوشت بره				
تکه (پختی)	ضخامت	پخته و آماده بودن	زمان	زمان پخت و نشانه ها
قفسه سینه بره	۴۰ میلیمتر	خام متوسط کاملاً پخته شده	۱ ساعت و ۲۰ دقیقه ۲ ساعت و ۱۰ دقیقه ۳ ساعت	۹۰ ثانیه برای سمت خارجی با قدرت کامل دستگاه ۳ دقیقه، برای سمت خارجی با قدرت متوسط- بالا دستگاه
	۵۰ میلیمتر	خام متوسط کاملاً پخته شده	۱ ساعت و ۳۵ دقیقه ۲ ساعت و ۳۵ دقیقه ۳ ساعت و ۳۰ دقیقه	۹۰ ثانیه برای سمت خارجی با قدرت کامل دستگاه ۳ دقیقه، برای سمت خارجی با قدرت متوسط- بالا دستگاه
	۶۰ میلیمتر	خام متوسط کاملاً پخته شده	۱ ساعت و ۴۵ دقیقه ۲ ساعت و ۵۰ دقیقه ۴ ساعت	۹۰ ثانیه برای سمت خارجی با قدرت کامل دستگاه ۳ دقیقه، برای سمت خارجی با قدرت متوسط- بالا دستگاه
	۶۰ میلیمتر	متوسط کاملاً پخته شده	۲ ساعت و ۳۵ دقیقه ۳ ساعت و ۲۵ دقیقه	۴ دقیقه، برای سمت با قدرت متوسط- بالا دستگاه ۶ دقیقه، برای سمت خارجی با قدرت متوسط دستگاه
	۷۰ میلیمتر	متوسط کاملاً پخته شده	۳ ساعت ۴ ساعت و ۵ دقیقه	۴ دقیقه، برای سمت خارجی با قدرت متوسط دستگاه ۶ دقیقه برای سمت خارجی با قدرت متوسط دستگاه
	۸۰ میلیمتر	متوسط کاملاً پخته شده	۳ ساعت ۴ ساعت و ۵ دقیقه	۴ دقیقه، برای سمت خارجی با قدرت متوسط دستگاه ۶ دقیقه برای سمت خارجی با قدرت متوسط دستگاه
پای استخوان بره زیگو	۶۰ میلیمتر	خام متوسط کاملاً پخته شده	۱ ساعت و ۴۵ دقیقه ۲ ساعت و ۵۰ دقیقه ۴ ساعت	۲ دقیقه، برای سمت خارجی با قدرت کامل دستگاه ۳ دقیقه برای سمت خارجی با قدرت متوسط- بالا دستگاه
	۷۰ میلیمتر	خام متوسط کاملاً پخته شده	۲ ساعت ۳ ساعت ۴ ساعت و ۴۰ دقیقه	۲ دقیقه، برای سمت خارجی با قدرت کامل دستگاه ۳ دقیقه برای سمت خارجی با قدرت متوسط- بالا دستگاه
	۸۰ میلیمتر	خام متوسط کاملاً پخته شده	۲ ساعت و ۲۰ دقیقه ۳ ساعت و ۳۰ دقیقه ۵ ساعت و ۴۰ دقیقه	۲ دقیقه، برای سمت خارجی با قدرت کامل دستگاه ۳ دقیقه برای سمت خارجی با قدرت متوسط- بالا دستگاه
	۱۰ میلیمتر	خام متوسط کاملاً پخته شده	۲ ساعت و ۲۰ دقیقه ۳ ساعت و ۳۰ دقیقه ۵ ساعت و ۵ دقیقه	۶۰ ثانیه برای هر سمت با قدرت کامل دستگاه
گوشت خرد شده	۲۰ میلیمتر	خام متوسط کاملاً پخته شده	۵۰ دقیقه ۱ ساعت و ۳۰ دقیقه ۲ ساعت و ۳۰ دقیقه	۹۰ ثانیه برای هر سمت با قدرت کامل دستگاه

تخم مرغ			
اندازه	وزن	زمان	زمان پخت و نشانه ها
بسیار بزرگ	۷۳ گرم و بیشتر	۲ ساعت و ۲۰ دقیقه	
		۲ ساعت و ۳۰ دقیقه	
		۳ ساعت و ۱۰ دقیقه	
بزرگ	63G<75G	۲ ساعت و ۱۱ دقیقه	
		۲ ساعت و ۳۱ دقیقه	
		۲ ساعت و ۱ دقیقه	
متوسط	53G<63G	۲ ساعت و ۵ دقیقه	
		۲ ساعت و ۲۵ دقیقه	
		۲ ساعت و ۵۵ دقیقه	
کوچک	۵۳ گرم و کمتر	۲ ساعت	
		۲ ساعت و ۲۰ دقیقه	
		۲ ساعت و ۵۰ دقیقه	



سایر استفاده ها

اندازه	وزن	زمان	دمای تنظیم	مدت زمان به ساعت
یخ زدایی توت	بشقاب	خیر	۶۵ درجه سانتی گراد	۱ ساعت
یخ زدایی سبزیجات یخ زده	بشقاب	خیر	۶۵ درجه سانتی گراد	۱ ساعت
عمل آوری خمیر	کاسه	بله	۴۵ درجه سانتی گراد	نیم ساعت
درست کردن ماست	ظرف ماست در دار	بله	۴۵ درجه سانتی گراد	۶ ساعت
ذوب کردن شکلات	کاسه	خیر	۵۰ درجه سانتی گراد	۱ ساعت
طعم دار کردن روغن	کاسه با درب گیره دار	بله	۷۵ درجه سانتی گراد	۴ ساعت
طعم دار کردن آب	کاسه با درب گیره دار	بله	۶۵ درجه سانتی گراد	۴ ساعت
خشک کردن گوجه فرنگی	بشقاب با کاغذ پخت	خیر	۶۰ درجه سانتی گراد	۲۰ ساعت
خشک کردن سبزیجات	بشقاب	خیر	۶۰ درجه سانتی گراد	۱۲ ساعت
خشک کردن میوه	بشقاب	خیر	۶۰ درجه سانتی گراد	۴ ساعت
خشک کردن گیاه	بشقاب	خیر	۷۰ درجه سانتی گراد	۴ ساعت
خشک کردن نان خرد شده	بشقاب	خیر	۸۰ درجه سانتی گراد	۴ ساعت
کانفیت ماهی در روغن	ظرف دردار مناسب برای مایکروویو	کاور شده و سرپوش باز باشد	۵۰ درجه سانتی گراد	بسته به اندازه بین ۱ تا ۲ ساعت
تست سوخاری	بشقاب	خیر	۸۰ درجه سانتی گراد	۲ ساعت
خورشت آرام پز	ظرف پیرکس	بله	۸۰ درجه سانتی گراد	بین ۱ تا ۱۲ ساعت

تمیز کردن و مراقبت

خطر صدمه دیدن

از دستگاه بخارشو برای تمیز کردن این دستگاه استفاده نکنید. بخار می تواند به اجزای برقی برسد و باعث اتصال کوتاه شود.

خطر آسیب

مواد تمیز کاری نامناسب می تواند به سطوح دستگاه آسیب بزند. تنها از مایع شستشوی خانگی برای تمیز کردن دستگاه استفاده کنید.

کل دستگاه را بعد از هر بار استفاده تمیز و خشک کنید. اجازه دهید دستگاه قبل از تمیز کردن خنک شده و به یک دمای امن برسد.

جلو و داخل دستگاه

هرگونه آلودگی را سریعاً پاک کنید.

اگر این کار انجام نشود، ممکن است پاک کردن آن غیرممکن شده و باعث تغییر سطوح یا از بین رفتن رنگ دستگاه شود.

تمامی سطوح را با اسفنج و محلول آب گرم و مایع شستشو تمیز کنید. سپس، با یک پارچه نرم خشک کنید.

همچنین می توان از یک پارچه مایکروفاایر تمیز و مرطوب بدون ماده تمیزکننده استفاده کرد.

تمامی سطوح مستعد خراشیده شدن هستند. خراش های روی سطوح شیشه می تواند باعث شکستن شود.

تماس با مواد تمیزکاری نامناسب می تواند سطوح را تغییر دهد یا رنگ آن ها را ببرد.

برای اجتناب از صدمه وارد شدن به سطوح دستگاه تان، از موارد زیر استفاده نکنید:

- پاک کننده های حاوی جوش شیرین، آمونیاک، اسیدها یا کلریدها
- پاک کننده های حاوی مواد رسوب زدایی
- مواد پاک کننده ساینده، به عنوان مثال تمیزکننده های پودری یا خمیری
- مواد پاک کننده حلال
- مواد پاک کننده استیل ضدزنگ
- پاک کننده ماشین ظرفشویی
- اسپری فر



- مواد پاک کننده شیشه
- اسفنج ها و برس های سخت و ساینده، به عنوان مثال سیم ظرفشویی
- خراش دهنده های فلزی تیز

تشک ضدلغزش

- تشک ضدلغزش را قبل از تمیز کردن آن از کثو خارج کنید.
- تشک ضدلغزش را تنها با دست، با استفاده از یک محلول آب گرم و کمی مایع شستشو تمیز کرده و سپس با پارچه تمیز کنید.
- تشک ضدلغزش را دوباره به کثو برگردانید تا زمانی که کاملاً خشک شود.
- تشک ضدلغزش را در ماشین ظرفشویی نشویید.
- هرگز تشک ضدلغزش را برای خشک کردن در فر قرار ندهید.

راهنمای رفع مشکل

با کمک دستورالعمل زیر، خطاهای کوچک در عملکرد دستگاه، که برخی از آن ها ممکن است ناشی از استفاده نادرست باشند، می توانند بدون تماس با بخش خدمات درست شوند.

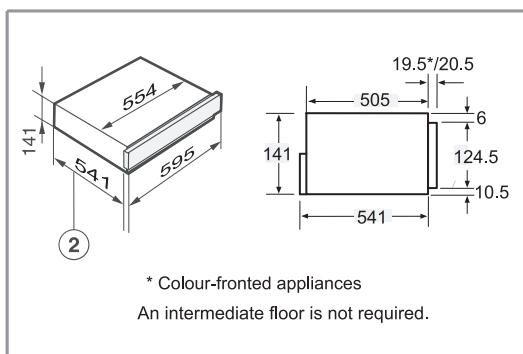
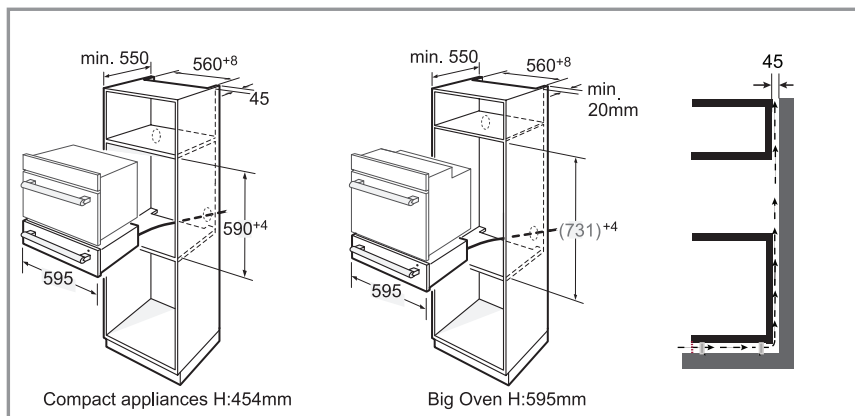
⚠ کار نصب و تعمیرات دستگاه های برقی تنها باید توسط یک شخص آموزش دیده، بر اساس مقررات امنیت محلی و ملی فعلی انجام شود. تعمیرات و سایر کارها توسط اشخاص بی تجربه می تواند خطرناک باشد.

مشکل	دلیل احتمالی	بهبود
دستگاه گرم نمیشود	دستگاه به درستی به برق وصل نشده و کلید روشن زده نشده است	دوشاخه را به برق زده و کلید روشن را بزنید
	فیوز شبکه قطع شده است.	کلید فیوز در فیوز شبکه را خاموش روشن کنید (کمترین درجه فیوز- برچسب داده ها را ببینید). اگر پس از این کار و روشن کردن دوباره دستگاه دستگاه هنوز گرم نشد، با یک برق کار ماهر تماس بگیرید.
غذا به اندازه کافی گرم نمی شود.	عملکرد گرم نگه داشتن غذا  انتخاب نشده است.	عملکرد صحیح را انتخاب کنید.
	دمای تنظیم شده بسیار پایین است.	دمای بالاتر را انتخاب کنید.
	دریچه ها پوشانده شده اند.	اطمینان حاصل کنید هوا به شکل آزادانه چرخش دارد.
غذا بسیار داغ است.	عملکرد گرم نگه داشتن  انتخاب نشده است.	عملکرد صحیح را انتخاب کنید.
	دمای تنظیم شده بسیار بالا است.	دمای بالاتر را انتخاب کنید.
ظرف به اندازه کافی گرم نمی شود.	عملکرد گرم نگه داشتن غذا  انتخاب نشده است.	دمای تنظیم شده بسیار بالا است.
	دمای تنظیم شده بسیار پایین است.	دمای بالاتری انتخاب کنید.
	دریچه ها پوشانده شدند.	اطمینان حاصل کنید هوا به شکل آزادانه چرخش دارد.
	به اندازه کافی و طولانی زمان برای گرم شدن به ظرف داده نشده است.	عوامل گوناگونی بر مدت زمانی که طول می کشد تا ظرف گرم شود، تاثیر می گذارد (گرم کردن ظرف را ببینید).
ظرف خیلی داغ است.	عملکرد گرم کردن بشقاب ها و ظروف  یا  گرم کردن فنجان ها و شیشه ها انتخاب نشده است.	عملکرد صحیح را انتخاب کنید.
	تنظیم دما بسیار بالا است.	دمای پایین تری انتخاب کنید.
هنگامی که کشو استفاده می شود، صدایی را می توان شنید.	صدای توسط فن ایجاد شده است که حرارت را به شکل مناسب در طول کشو پخش می کند. فن در داخل و در زمان عملکرد گرم نگه داشتن غذا و پخت دمای پایین، کار می کند.	این یک خطا یا مشکل نیست.



دستورالعمل امنیتی برای نصب

- قبل از اتصال دستگاه به منبع تغذیه اصلی، اطمینان حاصل کنید که داده های اتصال در برچسب داده (ولتاژ و فرکانس) مطابق با منبع تغذیه اصلی است، در غیر این صورت دستگاه می تواند آسیب ببیند. اگر شک دارید، با برق کار ماهر مشورت کنید.
 - پریز و کلید خاموش و روشن بعد از اینکه دستگاه در داخل قرار گرفت، باید به راحتی قابل دسترسی باشد.
 - کثو گرم کن تنها می تواند در ترکیب با دستگاه های اعلام شده توسط تولیدکننده به صورت مناسب، قرار داده شود. اگر دستگاه در ترکیب با دستگاه هایی غیر از موارد اعلام شده توسط تولیدکننده استفاده شود، تولیدکننده نمی تواند عملکرد بدون مشکل را تضمین کند.
 - هنگام قرار دادن کثو گرم کن در ترکیب با وسیله مناسب دیگر، کثو گرم کن باید بالای یک قفسه ثابت نصب شود. لطفاً مطمئن شوید که محل قرارگیری می تواند هم وزن خود و هم وزن دستگاه را تحمل کند.
 - از آن جایی که دستگاه ترکیبی به طور مستقیم در بالای کثو گرم کن در زمان ساخت قرار داده شده است، قفسه موقت بین دو دستگاه ضروری نیست.
 - دستگاه باید به نحوی قرار داده شود که محتویات کثو قابل مشاهده باشد. این کار از پاشیدن غذای گرم به دور فر جلوگیری می کند. باید فضای کافی برای بیرون کشیدن کامل کثو وجود داشته باشد.
 - کثو گرم کن در دو مدل موجود است که در باز شدن در با هم تفاوت دارند. ابعاد توکار برای کثو گرم کن باید به ابعاد ساخت دستگاه ترکیبی اضافه شود تا اندازه تورفتگی مورد نیاز ایجاد شود.
- هنگامی که دستگاه ترکیبی به صورت توکار نصب می شود، ضروری است دستورالعمل های عملیاتی و نصب ارائه شده با دستگاه ترکیبی دنبال شود.
- تمامی ابعاد در این دفترچه راهنما به میلیمتر ارائه شده است.



۱- در صورت استفاده با فرهای مجهز

به تمیزکننده خودکار، باید

دریچه تهویه در نظر گرفته شود.

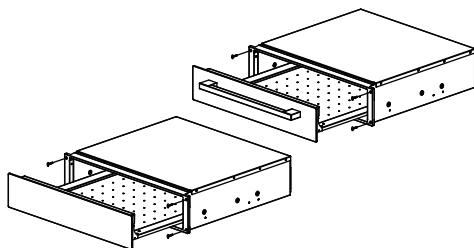
۲- ابعاد توکار شامل محل قرارگیری

کابل برق

* دستگاه های جلو شیشه ای

* دستگاه های جلو فلزی

توجه:



۱- حداکثر توان دستگاه های کوچک

می تواند ۳۳۵۰ وات باشد.

۲- برای جلوگیری از برخورد با

پشت دستگاه، کابل برق تنها

باید از حفره زیر کابینت عبور داده شود.



داده های فنی

منبع تغذیه برق: ۲۲۰-۲۴۰V

۵۰/۶۰Hz

مجموع بار متصل شده: ۱۰۰۰W

حفاظت محیطی

دستگاه را از بسته بندی خارج کرده و بسته بندی را به شیوه مناسب برای طبیعت دفع کنید.

حفاظت محیطی

این دستگاه مطابق با دستورالعمل اروپایی EC/۱۹/۲۰۱۲ در مورد لوازم برقی و الکترونیکی استفاده شده (WEEE- ضایعات تجهیزات الکتریکی و الکترونیکی) برچسب گذاری شده است. این دستورالعمل چارچوبی را برای بازگرداندن و بازیافت وسایل مستعمل در صورت لزوم تعیین می کند.

شکایت و نمونه های شکایت تعریف شکایت:

به هر گونه نارضایتی از کیفیت محصول، ارائه خدمت و ... از جانب مشتری شکایت گفته شده و مشتری می تواند با ثبت شکایت و دریافت کد رهگیری شکایت خود را از طریق دفتر مرکزی خدمات پیگیری نماید.

نمونه شکایاتی که توسط شرکت پیگیری می شود :

- ۱- خدمات فراهم نشده/ ناقص فراهم شده است.
- ۲- تاخیر در ارائه خدمات
- ۳- آسیب های وارده به محصول
- ۴- امتناع از تعهد به ضمانت
- ۵- امتناع از ارائه خدمات
- ۶- اطلاعات نادرست
- ۷- اطلاعات ناکافی
- ۸- قیمت
- ۹- کوتاهی در اجرای تعهدات
- ۱۰- تاخیر در رسیدگی به شکایات

راهنمایی ارتباط جهت ثبت شکایت

- تماس با خدمات پس از فروش ایلیا استیل (۵۳۱۳۶-۰۲۱)
- ارسال حرف C به سامانه ۱۰۰۰۷۹۲۴

راه های ارتباط با خدمات پس از فروش

راه های ثبت درخواست یا سرویس:

- تماس با خدمات مرکزی ۰۲۱-۵۳۱۳۶

- ارسال حرف R به سامانه ۱۰۰۰۷۹۲۴

ثبت درخواست از طریق پرتال خدمات پس از فروش: www.iliaservice.ir

جلب رضایت مشتریان اولویت کار ماست، موفقیت ما در گرو پیشنهادات سازنده شماست

تلفن انتقادات و پیشنهادات ۰۹۱۲۸۸۵۵۳۶۰

هزینه های دریافتی در زمان نصب

عنوان هزینه	شرح هزینه	مبلغ دریافتی (ریال)
هزینه نصب	برعهده شرکت	رایگان
هزینه ایاب و ذهاب	برعهده شرکت	رایگان
سایر هزینه ها (۱)		
سایر هزینه ها (۲)		
سایر هزینه ها (۳)		
سایر هزینه ها (۴)		
سایر هزینه ها (۵)		
کیلومتر خارج از شهر:		جمع کل (ریال)